

レシピ紹介

*さつま芋のドーナツ



10月のお楽しみ会はぱんだ組さんでした。
さつま芋とりんごの感触を楽しみながら一生懸命作ってくれたので、美味しいドーナツに仕上がりました。
小さいお子さんや咀嚼・飲み込みが心配な方は、角切りのさつま芋とりんごが大きいことがあるので、つぶしたさつま芋とすりおろしりんごを使用してください。

【材料：作りやすい分量（15個分くらい）】

- ・ホットケーキミックス・・・150g
- ・さつま芋・・・中1/2本
- ・りんご・・・1/3玉
- ・牛乳・・・100ml（食材の水分によって調整する）
- ・揚げ油・・・適量

【作り方】

1. さつま芋は角切りにし半量はそのまま、残りはつぶします。りんごは半量を角切りにし、残りはすりおろします。
（未満児さんはつぶしたさつま芋とすりおろしりんごのみを使います。）
2. ホットケーキミックスとさつま芋、りんご、牛乳をよく混ぜ合わせます。
（袋に入れて混ぜてもよいです）
3. 油を160℃程度に熱し、団子状に丸めたドーナツを揚げます。
5分程揚げ、中まで火が通ったら出来上がりです。